TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Setembro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
TURBOS LENHA

FORNOS

***PRTL-5000**
***PRTL-2008**
***PRTL-2010**
***PRTL-2012**

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

*** Linha Evolution**

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do produto. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda., quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando nossos produtos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

ÍNDICE

PRINCIPAIS COMPONENTES

Carrinho Transportador PRCT-8012

Este acessório é um (Opcional) e foi criado para facilitar a locomoção e o manuseio da Câmara interna do forno.

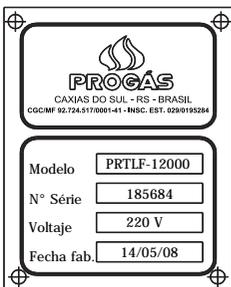
(Opcional)
Kit Filtro Decantador de Fuligem
O Kit contém:
01 Filtro p/ o Forno
01 Filtro p/ o Reservatório
01 Bomba 1/3 cv - 4,8m / vazão.

(OPCIONAL)
KIT-GAVETA GÁS
Para toda linha de Turbos Lenha.

PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Válvula Vapor
2	Tampa Caixa de Limpeza
3	Encaixe Cano Chaminé
4	Placa de Identificação
5	Entrada D'agua
6	Cabo de Força
7	Painel de Instrumentos
8	Micro Chave

PEÇAS	DESCRIÇÃO
9	Fechamento Lâmpada
10	Maçaneta Porta
11	Básculas de Retenção de Calor nos Mods. 5000-2008-2010-2012
12	Fornalha
13	Bandeja de Cinzas
14	Rodízios
15	Câmara Móvel

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta (4) na qual é registrado: modelo, n.º de série, voltagem e data de fabricação. Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1- Este equipamento é utilizado para produção de pães, doces e no cozimento de carnes em geral, proporciona um cozimento uniforme.
2- Este forno é fabricado em chapa com pintura Epoxi e frente em Inox.
3- Fornalha em ferro laminado.
4- Opcionais de fábrica: Câmara Móvel, Carrinho Transportador, Kit-Filtro Decantador de Fuligem, Kit- Chaminé, Kit-Gás, Temporizador Digital e Controlador Digital "Opcional".
5- PRTL-5000 - Motor 1/4 CV, Monofásico 110/220 V 60 Hz.
PRTL-8000, PRTL-2008 ou PRTL-2108 -Motor 1/2 CV, Monof. 110/220 V 60 Hz.
PRTL-2010 / 2012 / PRTL-2110 / 2112 / 10000 / 12000- Motor 1 CV, Monofásico 110/220 V 60 Hz.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUND.	LARG.	ALTURA	PROFUND.	LARGURA
PRTL-5000	1575 mm	1230 mm	940 mm	455 mm	680 mm	585 mm
PRTL-2008	1720 mm	1393 mm	1030 mm	850 mm	680 mm	585 mm
PRTL-2010	1920 mm	1393 mm	1030 mm	1050 mm	680 mm	585 mm
PRTL-2012	1920 mm	1393 mm	1030 mm	1100 mm	680 mm	585 mm

- CAPACIDADE DE COZIMENTO

PRTL-5000 - 05 assadeiras de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 125 pães por fornada.
PRTL-2008 - 08 assadeiras de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 200 pães por fornada.
PRTL-2010 - 10 assadeiras de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 250 pães por fornada.
PRTL-2012 - 12 assadeiras de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 300 pães por fornada.

OBS.: O espaçamento entre cada assadeira é de 85 mm a 105 mm.

- PRODUÇÃO (pães de 50g/hora)

- PRTL-5000 - 375 pães/hora
- PRTL-2008 - 600 pães/hora
- PRTL-2010 - 750 pães/hora
- PRTL-2012 - 900 pães/hora

- TEMPO DE AQUECIMENTO
Até 200ºC= 20 a 30 minutos.

- TEMPO DE COZIMENTO
De 15 a 22 minutos, para pães de sal (francês).

Observação:
Este equipamento é utilizado para produção de pães, doces, biscoitos etc... proporcionando um cozimento uniforme.

- CONSUMO MÉDIO DE LENHA:

MODELO	CONSUMO/Lenha	CONSUMO/Kit-Gás
PRTL-5000	1,2 Kg lenha/hora	1 Kg/hora
PRTL-2008	1,4 Kg lenha/hora	1.85 Kg/hora
PRTL-2010	2.0 Kg lenha/hora	1.85 Kg/hora
PRTL-2012	2.0 Kg lenha/hora	1.85 Kg/hora

OBS.: Este consumo de lenha poderá sofrer variações resultantes da temperatura, sequência de trabalho e tipos de lenha.

- PESO

MODELO	PESO BRUTO (com Embalagem)	PESO LÍQUIDO (sem Embalagem)
PRTL- 5000	288 Kg	224 Kg
PRTL- 2008	408 Kg	328 Kg
PRTL- 2010	448 Kg	364 Kg
PRTL- 2012	457 Kg	367 Kg
Kit-Gav.Gás 5000	5 Kg	4.7 Kg
Kit-Gav.Gás 2008-10-12	6 Kg	5.5 Kg
PRCT-8012	20 Kg	20.5 Kg

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA FÁBRICA

NOME DO PROPRIETÁRIO: ______________________

ENDEREÇO: ______________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ______________________

REVENDEDOR: ______________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA CLIENTE

NOME DO PROPRIETÁRIO: ______________________

ENDEREÇO: ______________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ______________________

REVENDEDOR: ______________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

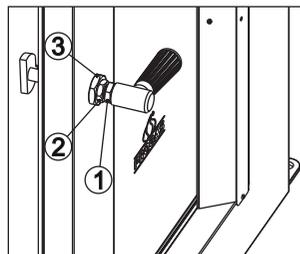
____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

INSTRUÇÕES PARA REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

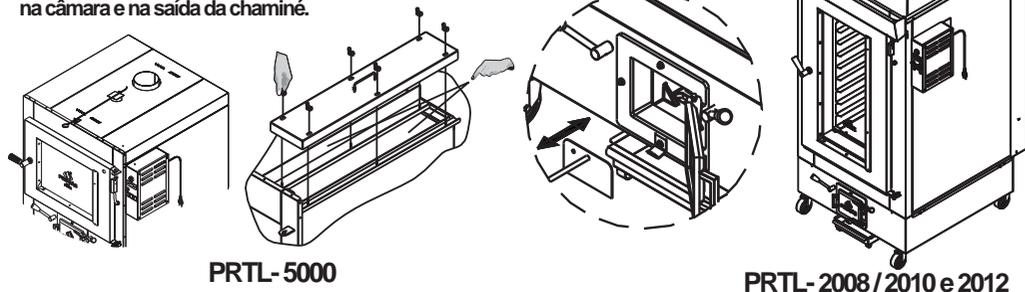
Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
2- Gire a **porca (1)** no sintido anti-horário mais ou menos três voltas.
3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire e **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA FORNALHA E CÂMARA DE AQUECIMENTO

- Efetue a limpeza externa do forno, retire as cinzas da fornalha e da gaveta coletora periódicamente.
- Na parte superior do forno encontra-se duas tampas laterais para limpeza da câmara de aquecimento, retire as fixações e remova as tampas após efetue a limpeza retirando todo resíduo de cinzas "Fuligem" acumulado, utilize o raspador que acompanha o forno. Isto feito feche as tampas e recoloque os fixadores.

Obs: A limpeza da câmara de aquecimento deverá ser efetuada semanalmente para que as cinzas e fuligem não obstrua a passagem de fumaça na câmara e na saída da chaminé.

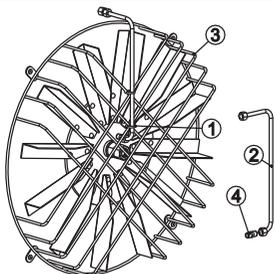
PRTL- 5000

PRTL- 2008 / 2010 e 2012

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

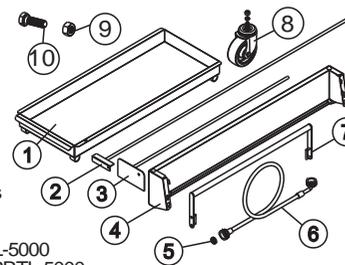
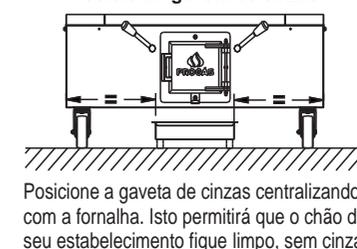
- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO VAPOR

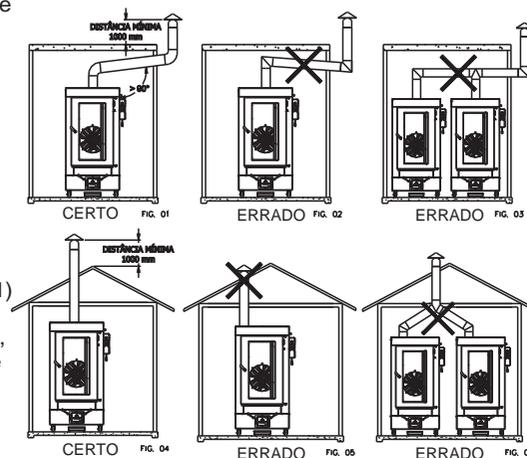
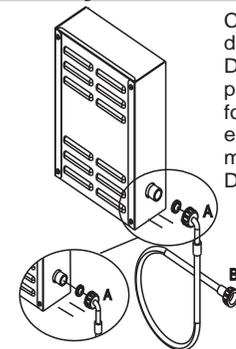
Para limpeza do circuíto vapor, proceda da seguinte maneira:

1- Retire o **arame (1)** que fixa o cano de **cobre (2)** na **grade (3)**, com o auxílio de um "alicate de corte".
2- Com uma chave de boca retire o **injetor (4)** do cano de cobre.
3- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário. Rosqueie o injetor novamente e fixe o cano de cobre.

ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM SEU FORNO

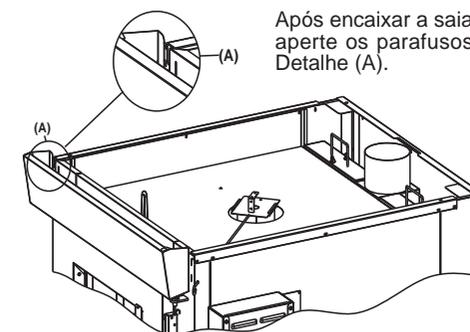
Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos em seu interior:

a) 1 pç.Gaveta de Cinza
2) 1 pç.Raspador da Chaminé
3) 1 pç.Raspador da Fornalha
4) 1 pç.Saia Superior
5) 1 pç.Filtro entrada d'água
6) 1 pç.Mangueira entrada d'água
7) 1 pç.Puxador (Apenas p/ fornos c/ câmaras móveis)
8) 4 pçs.Rodízio p/ PRTL-5000
9) 8 pçs.Porca sext. 5/16" p/ PRTL-5000
10) 8 pçs.Paraf. sext. 5/16"x1" p/ PRTL-5000

Posicionar gaveta de cinzas.

Posicione a gaveta de cinzas centralizando com a fornalha. Isto permitirá que o chão de seu estabelecimento fique limpo, sem cinzas.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

a) Localize na parte superior do forno o encaixe cano de "Chaminé" (3).
b) Para todos os turbos conectar canos do "Chaminé" com ø 150mm.
c) Na instalação dos canos, procure sempre utílizar o menor numero de curvas para melhor funcionamento de seu forno.
d) Instale um quebra-vento "Chapéu" na ponta da chaminé, para que o vento não provoque refluxo de fumaça para dentro do forno e de seu estabelecimento.
e) Ao instalar a chaminé, o cano deverá sair para o exterior do ambiente conforme Fig.(01) ou Fig. (04).
f) Quando for necessário a utilização de curvas, recomendamos manter ângulos maiores que 90º, conforme Fig.(01).
g) Quando for instalar mais de um forno use saídas indivíduais não instale dois ou mais fornos na mesma chaminé.Fig.(03) ou (06).

LIGAÇÃO DA ÁGUA PARA VAPOR

Conectar a extremidade "A" da Mangueira na Entrada D'água localizada atrás do painel de instrumentos do forno e Conectar a extremidade "B" da mangueira na Entrada D'água da rede hidráulica.

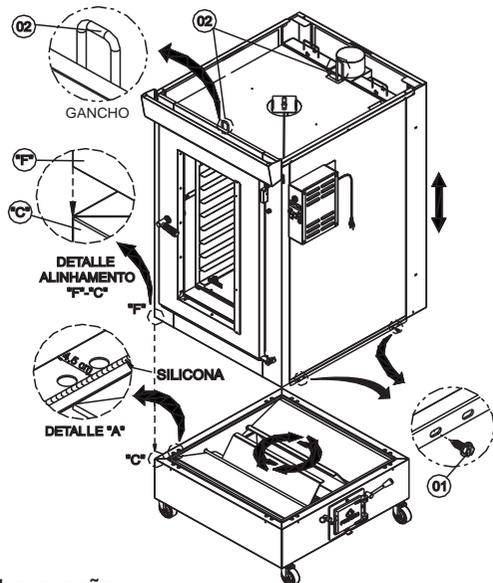
IMPORTANTE:
- Não ligue a água para formação de vapor da rede de rua, devido ao excesso e variação de pressão.

MONTAGEM SAIA SUPERIOR

Após encaixar a saia aperte os parafusos Detalhe (A).

LIMPEZA DA VÁLVULA D'ÁGUA

Para evitar entupimento da válvula d'água e manter o bom funcionamento do produto orientamos que execute periódicamente o seguinte procedimento:
1) Desligue o registro d'água e desenrosque a mangueira de entrada (A) no lado da válvula.
2) Remova o filtro de resíduos existente dentro da válvula e limpe em água corrente, se necessário utilize uma escova para remover toda a sujeira.
3) Reinstale o filtro na posição correta de montagem.
4) Enrosque a mangueira, certificando-se que o aperto garanta a vedação, não utilize fita veda-rosca.
5)Em caso de dúvida consulte a Assist. técnica autorizada.

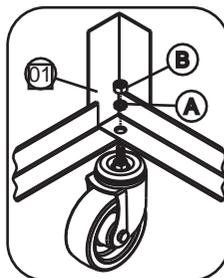
INSTRUÇÕES PARA MUDAR A POSIÇÃO DA FORNALHA- Nos Mods.2008/2010/2012

ATENÇÃO:
O FORNO SAI DE FÁBRICA OPCIONALMENTE COM A FORNALHA NA POSIÇÃO FRONTAL OU TRASEIRA, QUALQUER MUDANÇA NA POSIÇÃO DA FORNALHA É DE INTEIRA RESPONSABILIDADE DA REVENDA OU DO CLIENTE.

Para girar o cavalete, mudando a fornalha de posição, proceda da seguinte maneira:

1- Retire os parafusos nº (01) que fixa o cavalete a estrutura do forno.
2- Com o auxilio de uma talha ou guincho levante o forno utilizando os ganchos nº(02).
3- Retire todo o silicone e aplique uma camada nova de silicone (Vermelho, para alta temperatura) em toda a extensão do cavalete, veja detalhe (A).Gire o cavalete e ponha a fornalha na posição desejada, alinhe a frente do forno com o cavalete, veja detalhes (F) e (C) no desenho.
5- Abaixe o forno devagar e fixe-o novamente o cavalete a estrutura usando os parafusos nº(01).

Observação:
DEMAIS MODELOS SAEM DE FÁBRICA OPCIONALMENTE COM A FORNALHA NA POSIÇÃO FRONTAL OU TRASEIRA, NÃO PERMITINDO O USO LATERAL.

MONTAGEM DO CAVALETE

Para montar o cavalete no modelo PRTL-5000 siga as instruções abaixo:
MONTAGEM - 01
Fixe os **Rodízios** (08) no **Quadro Inferior** (01), utilizando a arruela de pressão (A) mais a porca sextavada (B) que acompanha o rodízio.

MONTAGEM - 02
Fixe os **Quadros Laterais** (02), no **Quadro Inferior** (01), utilizando o **Parafuso Sextavado 5/16” x 1”** (09), e a **Porca Sextavada 5/16”** (nº 10 “Ver acessórios que Acompanham seu Forno Pág 04).

MONTAGEM - 03
Com o auxílio de mais duas pessoas coloque o forno sobre o **Cavalete** e fixe com os **Parafusos Sextavados 5/16” x 1”** (09) e as **Porcas Sextavadas 5/16”** (10).

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO KIT-GAVETA GÁS

a) Inicialmente abra a porta da fornalha e faça uma limpeza geral.
b) Após introduza o Kit-Gaveta Gás no seu interior.
c) Certifique-se de que o registro de entrada do gás esteja na posição fechado, após, conecte o kit gás aos dois botijões, os quais deverão permanecer abertos enquanto o forno estiver em funcionamento.

ATENÇÃO: QUANDO ESTIVER USANDO O KIT-GAVETA GÁS, O SISTEMA DE RETENÇÃO DE CALOR NOS MODs. 5000/2008/2010/2012, DEVERÁ PERMANECER ABERTO E O CONTROLE DE TEMPERATURA DO FORNO DEVERÁ SER FEITO ABRINDO E FECHANDO O REGISTRO DO GÁS, AUMENTANDO OU DIMINUINDO ASSIM A INTENSIDADE DA CHAMA.

d) Posicione o registro de entrada de gás na posição “ABERTO”, imediatamente acenda o fogo, e verifique visualmente se os queimadores acenderam. Feito isso o forno entrará em fase de aquecimento.
e) Ligue a TECLA (chave - geral).
f) Pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

COZIMENTO

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo o mesmo à 200ºC por 60 minutos, liberando os gases provocado pela queima da tinta.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte forma:

1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente).
2) Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta, (neste momento a turbina se ligará automaticamente).
3) Pressione a tecla “vapor”, a qual liberará a passagem da aguá para formação de vapor através da válvula solenóide.

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois.
Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

Pães e massas doces:	de 130ºC a 180ºC.	Confeitaria:	de 130ºC a 180ºC.
Pão francês:	de 170ºC a 220ºC.	Sovados:	de 130ºC a 180ºC.

CONTINUAÇÃO DAS FUNÇÕES DO CONTROLADOR DIGITAL

PROGRAMAÇÃO - (Controlador Digital)

Para programar a temperatura pressione a Tecla **PGM** , o Display Superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as Teclas ↑ e ↓ de acordo com sua necessidade.

Pressionando novamente a tecla **PGM** , o Display Inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas ↑ e ↓ de acordo com sua necessidade.

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla **PGM** , ou então, após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente.

FUNCIONAMENTO DO ALARME

- Sempre que a temperatura do forno ultrapassar o valor programado, teremos um bip rápido. este alarme se mantem ativo enquanto o forno estiver com temperatura acima da temperatura programada.
- Para desativar o alarme basta pressionar a tecla **PGM**, neste caso, o alarme só será ativo novamente quando a temperatura do forno diminuir para valores inferiores aos programados e aumentar novamente.
- Sempre que o alarme estiver ativo basta um toque na tecla **PGM** para anular o mesmo.
- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro regressivo no Display Inferior, este cronômetro irá retroceder até atingir o tempo programado.
- Quando cancelar este alarme basta pressionar a Tecla do Temporizador P .

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

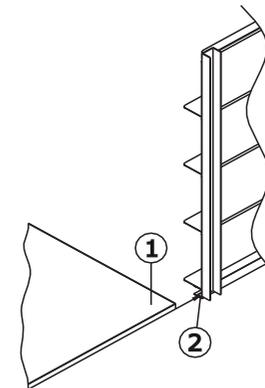
a) Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto**, após conecte o plug (flecha) á rede elétrica.
b) Nos mods. 5000/2008/2010/2012, certifique-se de que as alavancas do sistema de retenção de calor estejam na posição (ABERTA).
c) Acenda o fogo na fornalha utilizando gravetos, lenha ou papel, feito isso o forno entrará em fase de aquecimento.Obs: O tempo de aquecimento do forno pode variar de acordo com a intensidade de fogo na fornalha.
d) Ligue a TECLA (chave - geral).
e) Quando o fogo estiver aceso, pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.
Obs.: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. Com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando da abertura da porta.

ATENÇÃO INFORMAÇÃO IMPORTANTE: O FORNO NÃO DEVE EXCEDER A TEMPERATURA DE 250ºC, NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR DANOS CAUSADOS POR EXCESSO DE TEMPERATURA.

MONTAGEM DAS BANDEJAS

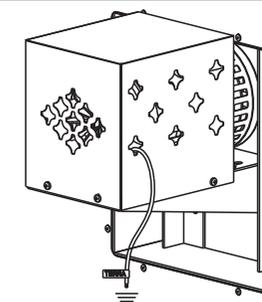
ATENÇÃO!

- Nos modelos PRTL-5000 antes de usar o forno coloque a bandeja (1) no trilho (2) localizado na parte **inferior** da câmara de cozimento.

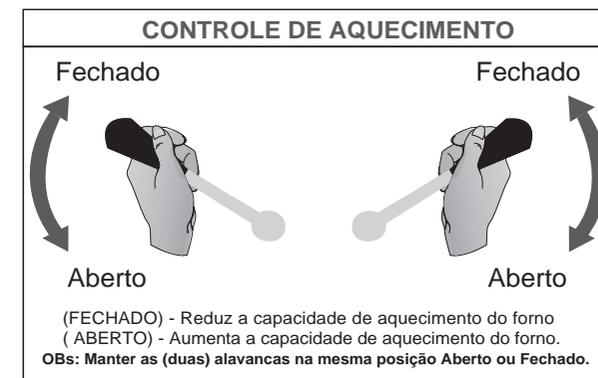
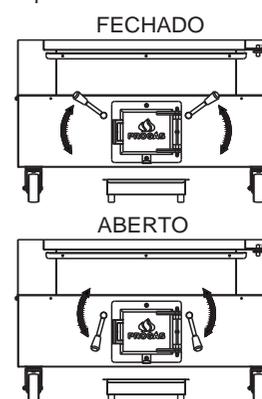
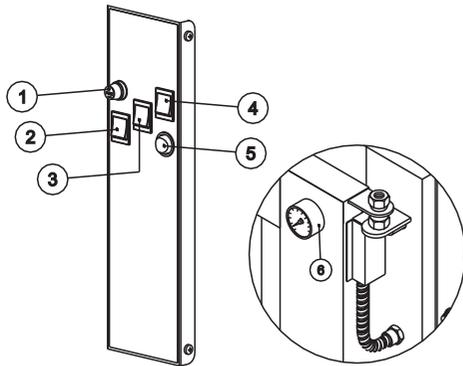
- A bandeja (1) deve ser colocada com as bordas **viradas para baixo**. (Ver desenho).

FIO TERRA

a) Disponíveis em 110 ou 220 volts, devendo ser solicitado à fábrica a referida voltagem.
b) Por medida de segurança e eficiência de seu forno, é obrigatória a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm^2.

IMPORTANTE

O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, rede de gás, etc...

SISTEMA DE RETENÇÃO DE CALOR - Nos Mods. 5000/2008/2010/2012

- É utilizado para auxílio no controle da temperatura do forno.
Exemplo:
a) Quando o forno atingir a temperatura desejada, fechando-se o sistema de retenção de calor, se reduz a capacidade de aquecimento do forno, mesmo que haja na fornalha uma grande quantidade de chama “fogo”. Impedindo assim um crescimento desordenado de temperatura.
b) Quando o forno estiver em fase de aquecimento ou em fase de cozimento manter o sistema de retenção de calor na posição “ABERTO” para que haja um aquecimento mais rápido e no cozimento uma retomada de temperatura mais eficiênte.

(FECHADO) - Reduz a capacidade de aquecimento do forno
(ABERTO) - Aumenta a capacidade de aquecimento do forno.
OBs: Manter as (duas) alavancas na mesma posição Aberto ou Fechado.

PAINEL DE INSTRUMENTOS - TERMÔMETRO ANALÓGICO

ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	FUSÍVEL
2	TECLA (Motor)
3	TECLA (Lâmpada)
4	TECLA (Chave- Geral)
5	TECLA (Vapor)
6	TERMÔMETRO ANALÓGICO

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES:

1- FUSÍVEL.

Tem a finalidade de proteção do circuíto eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A ø5x30 para 220V ou 110V. Obs.: No Modelo PRP-5000 (110v.) usar fusível de 15A.

2- TECLA (Motor).

Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que a hélice esteja ligada, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.

O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário liga-lo ou desliga-lo no painel de instrumentos, durante o uso do forno.

3- TECLA (Lâmpada).

A lâmpada de iluminação interna localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento desta tecla. Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na frente da porta com o auxílio de uma chave phillips e substitua por Lâmpada 40 W (alta temperatura).

4- TECLA (Chave - Geral).

Liga/Desliga Totalmente o Forno.

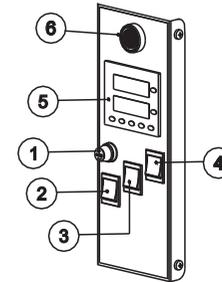
5- TECLA (Vapor).

Com o forno aquecido e logo após o abastecimento dos pães, pressione esta tecla por aproximadamente **6 segundos** a qual liberará automaticamente a entrada de água para formação de vapor.

IMPORTANTE: Nunca pressione a Tecla Vapor por mais de 6 segundos, pois a quantidade excessiva de água no interior do forno acarretará em perda considerável de calor, aumentando seu consumo e, diminuindo consideravelmente a vida útil de seu equipamento, além de não permitir um cozimento uniforme.

6- TERMÔMETRO ANALÓGICO

Para visualizar a temperatura, os fornos estão equipados com um termômetro analógico que está localizado na porta do forno.

PAINEL DE INSTRUMENTOS COM CONTROLADOR DIGITAL

ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	FUSÍVEL
2	TECLA (Motor)
3	TECLA (Lâmpada)
4	TECLA (Chave- Geral)
5	CONTROLADOR DIGITAL
6	BEEP Sonalarme

1- FUSÍVEL.

Tem a finalidade de proteção do circuíto eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de 5A ø5x30 para 220V ou 110V. Obs.: No modelo PRTL-5000 (110v.) usar fusível de 15A.

2- TECLA (Motor).

Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que a hélice esteja ligada, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.

O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo o motor com o fechamento da mesma, tornando-se desnecessário liga-lo ou desliga-lo no painel de instrumento durante o uso do forno.

3- TECLA (Lâmpada).

A lâmpada de iluminação interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento da TECLA (Lâmpada). Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na frente da porta com o auxílio de uma chave de Phillips, e substitua por uma lâmpada 40 W (alta temperatura).

4- TECLA (Chave - Geral).

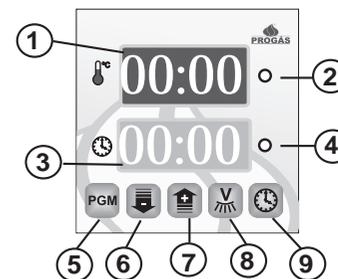
Liga/Desliga totalmente o forno.

5- CONTROLADOR DIGITAL.

Este dispositivo (Opcional) permite visualizar a temperatura da câmara interna e o tempo de cozimento. Ele permite também programar o alarme sonoro do excesso de temperatura, o tempo de cozimento e vapor.

6- BEEP (SONALARME).

Comunica através de som, o término do tempo programado ou o excesso de temperatura programada.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES - (Controlador Digital)

1- Display Superior: Posibilita visualizar a temperatura da câmara interna ou a temperatura programada.

2- Led: Quando acesso, indica que o alarme esta acionado.

3- Display Inferior: Posibilita visualizar o tempo de cozimento ou o tempo programado.

4- Led: Quando acesso, indica que o temporizador está contando o tempo.

5- Tecla PGM : Posibilita a programação da temperatura e do tempo de cozimento.

6- Tecla +: Aumenta a temperatura ou o tempo programado.

7- Tecla --: Diminui a temperatura ou o tempo programado.

8- Tecla do vapor: V a cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo determinado.

9- Tecla do Temporizador: P Inicia ou cancela a contagem de tempo a cada toque.